



Barbera d'Alba Superiore DOC

Barbera d'Alba Bricco delle Olive

2023 Palladino

CHF 24.00

 75cl
 14.5%
 Piemont
 Barbera
AN 22017523

Vinifikation

Die Barbera-Trauben werden handgelesen. Gärung (15 Tage) im Stahltank bei kontrollierter Temperatur von 24°/25°C. Malolaktische Gärung in Tonneaux aus französischer Eiche. 50% des Weins reifen für 15 Monate in grossen Fässern und die anderen 50 % in 500-Liter-Tonneaux, die beide aus französischer Eiche bestehen. Weitere 6 Monate wird die Reifung in der Flasche fortgesetzt.

Degustationsnotiz Gaumen

Der komplexe und harmonische Geschmack mildert den charakteristischen Säuregehalt der Traube. Die Aromen nach Pflaumen, Teer, reifem Balsamico lassen diesen Barbera zu einem langen Abgang abrunden. Ein wunderbarer Barbera aus den Hügeln um Serralunga d'Alba, mit dem Charakter und der Struktur seines Terroirs.

Passt zu

Grillgerichten – egal ob Steaks, Geflügel, Fisch oder Gemüse. Wunderbar zu Rindfleisch, von Steaks über Stroganoff bis hin zu Tatar oder langsam gegarten Braten aus dem Ofen. Vegetarische Gerichte mit geschmolzenem Käse als auch Polenta- und Risottospeisen.

Trinkreife

Jahrgang + 5 Jahre

Produzent

Umgeben von malerischen Weinbergen der «Serralunga d'Alba» im Herzen des Piemonts, liegt das renommierte Weingut Palladino. Über die Grenze Italiens hinaus bekannt für seine herausragenden Weine.

Die zwei Cousins Maurilio und Mauro Palladino haben das Gut im Jahr 1974 erworben und anschliessend komplett renoviert. Die ersten Weine wurden 1978 produziert. Mittlerweile ist bereits die nächste Generation im Familienbetrieb tätig. Die Philosophie höchste Qualität im Einklang mit der Natur zu verfolgen bleibt erhalten. Dabei geht die Familie Palladino keine qualitativen Kompromisse in der Produktion ihrer Weine ein, dies wird wiederholt durch höchste Bewertungen international angesehener Kritiker bestätigt. Die vollmundigen und in ihrer Aromen-Vielfalt unglaublich facettenreichen Barolos des Weinguts stechen im direkten Vergleich jeweils hervor.



Barbera d'Alba Bricco delle Olive 2023

Palladino

Region

Das Piemont – die Region der höchsten Berge, der grössten Weine, des längsten Flusses und der vielleicht besten Küche Italiens. Es gliedert sich geologisch in drei Landschaften: Das Hochgebirge des Westalpenbogens, die flache Po-Ebene und das südländische Mittelgebirge des Monferrato und der Langhe. So ergibt sich eine Gesamtfläche von rund 47'000 Hektaren. Darauf werden insbesondere die Sorten Nebbiolo (Barolo und Barbaresco) sowie Moscato, Arneis, Cortese und Roero angebaut.